

CONTORNI

Gratin di verdure e salsa di pomodoro

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

50 min

Ingredienti per 4 persone

Porri	300 g
Patate	700 g
Pancetta affumicata	200 g
Formaggio groviera grattugiato	50 g
Fiocchi d'avena	25 g
Prezzemolo tritato	2 cucchiaini
Burro	15 g
Sale	
Pepe	

PER LA SALSA DI POMODORO

Pomodori pelati in scatola	800 g
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Sale di sedano	1/4 cucchiaino
Olio d'oliva	1 cucchiaino
Pepe	

Preparazione

- 1 Prepare la salsa di pomodoro: sgocciolate i pomodori, tagliateli in due e schiacciateli. Pelate l'aglio e schiacciatelo. Fate scaldare l'olio in una casseruola e rosolate l'aglio per trenta secondi.
- 2 Aggiungete i pomodori, lasciate cuocere per dodici minuti a fuoco vivace. Nel frattempo, pelate le patate, lavatele, tagliatele a fettine sottili, immergetele in una casseruola di acqua salata, portate a ebollizione e lasciate cuocere per cinque minuti.
- 3 Sgocciolate le patate. Togliete la salsa dal fuoco, aggiungete il prezzemolo, il sale di sedano e un pizzico di pepe. Mescolate e tenete in caldo. Mondate porri, lavateli, sgocciolateli e tritateli.

- 4 Tagliate la pancetta a bastoncini sottili. Fate sciogliere metà del burro in una padella, fate rosolare la pancetta e toglietela con una schiumarola.
- 5 Mettete i porri nella padella e fateli appassire per cinque minuti circa. Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
- 6 Ungete una pirofila con il burro rimanente e disponetevi metà delle patate; coprite con metà dei porri, salate e pepate. Mettete sopra i porri un altro strato di patate e finite con uno strato di porri.
- 7 Distribuite i bastoncini di pancetta e coprite di salsa. Schiacciate i cornflakes, mescolateli con il groviera e il prezzemolo e cospargete la miscela sulla pirofila. Infornate e lasciate cuocere per trenta minuti.